



ST MAX TRAITEUR

CANTINES SCOLAIRES

MAI / JUIN 2017

FR
83.116.005

LUNDI 22/05

Taboulé
Rôti de porc au jus
Julienne de légumes
Fromage
Tarte croisillon aux pommes

MARDI 23/05

Salade de tomates
Emincé de dinde basquaise
Potatoes
Petit suisse fruité
Fruit



JEUDI 25/05

Pont de l'Ascension

VENDREDI 26/05

Pont de l'Ascension

LUNDI 29/05

Cèleris rémoulade
Jambon blanc
Purée PDT/courgettes
Fromage
Fruit

MARDI 30/05

Mesclun aux croûtons
Tajine d'agneau
Semoule couscous
Fromage
Cône Glacé (si congélateur)



JEUDI 01/06

Crêpe au fromage
Steack haché * au jus
Petits pois/carottes
Fromage
Fruit

VENDREDI 02/06

Menu Tahitien

Salade cœurs palmier/maïs
Filet de poiss. à la Tahitienne
Riz à l'ananas
Fromage
Choux vanille



LUNDI 05/06 Férié Pentecôte

Férié
Pentecôte

MARDI 06/06

Carottes râpées
Tomate farcie
Polenta
Craquiliu
Yaourt aromatisé



JEUDI 08/06

Salade fraîcheur
Spicy de poulet
Poêlée de légumes
Fromage
Eclair au chocolat

VENDREDI 09/06 Menu Bio

Œuf / mayonnaise
Hachi parmentier
de Poissons (Plat complet)
Fromage
Fruit

Bio

LUNDI 12/06 Menu Bio

Macédoine de légumes
Sauté de porc au curry
Carottes vichy
Fromage
Fruit

Bio

MARDI 13/06

Concombres bulgare
Steack de poulet + ketchup
P. de terre sautées maison
Petit suisse nature sucré
Glace (si congélateur)



JEUDI 15/06

Rosette de lyon / beurre
Capelletis au basilic*
(Plat complet)
Fromage râpé
Fruit

VENDREDI 16/06

Tarte provençale
Filet de poisson meunière
Haricots verts persillés
Fromage
Salade de fruits

*Viandes bovines originaires de la Communauté Européenne

Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Club Nutri Service (groupe Nestlé)

Information allergène: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.